



## Les Entrées Froides

<i>Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre</i> .....	26 €
<i>Duck Foie Gras made by our Chef, mango-ginger chutney</i>	
<i>Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 36 mois, pain croustillant à la tomate fraîche</i> .....	31 €
<i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 36 months, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	
<i>15g de Caviar « Black Label » de la Maison CaviarPlaces déposés sur un carpaccio de Noix de Saint-Jacques</i> ....	55 €
<i>15g of « Black Label » Caviar by CaviarPlaces on a bed of Scallops carpaccio</i>	
<i>King Crab d'Alaska, mayonnaise « Maison » et guacamole</i> .....	49 €
<i>Alaskan King Crab, home-made mayonnaise and guacamole</i>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth</i> .....	28 €
<i>Slice of Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	
<i>Tartare de Thon à la mangue</i> .....	28 €
<i>Tuna tartare with diced mango</i>	
<i>La Salade de Homard aux agrumes</i> .....	49 €
<i>Lobster salad with citrus fruit</i>	
<i>Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel - Maison CaviarPlaces - 20g</i> .....	85 €
<i>Caviar "Premium": Ultra-fresh and natural - Maison CaviarPlaces - 20g</i>	
<i>Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »</i> .....	17 €
<i>Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce</i>	
<i>Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade</i> .....	20 €
<i>Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing</i>	
<i>Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure</i> .....	18 €
<i>Sweet red pepper roasted with olive oil, fine anchovies</i>	
<i>Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais</i> .....	20 €
<i>Delicious Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	

<i>Dégustation de 9 Saveurs autour de la Mer</i>	36 €
<i>Tasting of 9 gifts from the sea</i>	

## Les Entrées Chaudes

<i>Les Calamars frits, sauce Tartare</i> .....	24 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
<i>Les Calamars sautés à la Provençale</i> .....	26 €
<i>Sautéed Squid "Provençale-style"</i>	
<i>Salade de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic</i> .....	34 €
<i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	
<i>La Soupe de Poissons « d'ici », croûtons et rouille</i> .....	20 €
<i>Home-made rock fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	
<i>Linguine aux Palourdes et Tomates de Sicile</i> .....	26 €
<i>Linguine with Clams and Sicilian Tomatoes</i>	
<i>Les célèbres spaghetti de César flambés au Cognac</i> .....	24 €
<i>César's famous spaghetti flamed with Brandy</i>	
<i>Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 19 € – ou – à la crème de truffe d'été</i> .....	26 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 19 € – or – cream of summer truffle 26 €</i>	
<i>Le Minestrone à l'Italienne</i> .....	18 €
<i>Minestrone soup</i>	

*Ce soir*

# Les Produits de la Mer Cuisinés

**Assortiment de Crustacés et Mollusque : ½ Homard Breton, ½ Camerone, Crevettes, King Crab, Noix de Saint-Jacques 65 €**  
**Assortment of shellfish and Mollusc: ½ Brittany Lobster, ½ Giant Jumbo Prawn, King Prawns, King Crab, Scallop**

**Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau ..... 31 €**  
**Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus**

**Les Crevettes sauvages poêlées à la Provençale ..... 35 €**  
**Pan-sautéed wild King Prawns "Provençale-style"**

**Les Gambas « Camerone » simplement rôties à l'huile d'olive extra vierge ..... 46 €**  
**Giant Jumbo Prawns roasted with Italian extra virgin oil**

**Linguine onctueuses au Homard Breton : ½ Demi Homard 42 € ½ Homard entier ..... 84 €**  
**Shelled Brittany Lobster linguine with bisque ½ Half Lobster 42 € ½ Lobster 84 €**

**Turbotin pour deux personnes - Cuit Vapeur avec une sauce Hollandaise à part ou Cuit à la Provençale ..... 98 €**  
**Young Turbot for two people - Steamed with a side of Hollandaise sauce or cooked "Provençale-style"**

**L'assiette de Bouillabaisse « Dégustation » ..... 46 €**  
**Bouillabaisse for one**

**Blanc de Saint-Pierre en Barigoule d'artichauts ..... 40 €**  
**Fillets of John Dory with artichokes ragout**

**Dos de Saumon rôti, duo de sauces soja à l'ail confit et beurre blanc ..... 26 €**  
**Back of roast Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove and white butter sauce**

## Les Poissons et Crustacés servis entiers

*Selon arrivage, Loup de mer ou Bar de ligne*  
*According to availability, Line-fished Sea Bass*

*À votre convenance : En Croûte de sel fin (spécialité), Grillé ou Rôti - Sauce Vierge*

*Your choice: Baked in a fine salt crust (Speciality), Grilled or Roast - Virgin Sauce*

*Poids Brut - 14 € les 100 g – Gross weight - 14 € per 100 g*

*Saint-Pierre - Grillé, Rôti ou en Bouillabaisse – John Dory - Grilled, Roast or "Bouillabaisse-style"*

*Sole « De Petit Bateau » - Meunière ou Grillée – Sole - Grilled or "Meunière-style"*

*Poids Brut - 12 € les 100 g – Gross weight - 12 € per 100 g*

### Bouillabaisse

*À partir de deux personnes – minimum two people*

*Prix par personne – Price per person 85 €*

*Bouillabaisse avec demi Homard – Bouillabaisse with half Brittany Lobster*

*À partir de deux personnes – minimum two people*

*Prix par personne – Price per person 125 €*

*Homard Breton - Rôti, grillé ou vapeur – Brittany lobster - Roast, Grilled or Steamed*

*Prix par personne – Price per person 84 €*

## Les Viandes

**Côte de Bœuf pour deux personnes - Black Angus Premium - U.S.A - Sauce aux Morilles - Prix par personne ... 60 €**  
**Rib of Beef - Black Angus Premium - U.S.A - Morel mushrooms sauce - Price per person**

**Noix d'Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Sauce Béarnaise ..... 50 €**  
**Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Béarnaise sauce**

**Le filet de Bœuf façon « Rossini » ..... 38 €**  
**Fillet of Beef topped with a warm slice of Duck Foie gras and summer Truffle slices**

**Coquelet rôti, pommes de Terre « grenaille » fondantes aux champignons, oignons caramélisés et lard fumé ..... 26 €**  
**Roast young Chicken, sautéed new potatoes with mushrooms, caramelized onions and smoked bacon**

**Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson ..... 38 €**  
**Beautiful Veal Chop topped with summer Truffle petals, Veal jus**

*Taxes et Service compris - Taxes and service included*

*Nous tenons à votre disposition le descriptif des allergènes présents dans chacun de nos mets - we are happy to supply you with full details of any allergen substances used in our dishes*

